

URBAN LEGENDS IN DE AQUACULTUUR: LAAT JE NIET VANGEN!

WAAR
OF
NIET
WAAR?

AQUACULTUUR?

Aquacultuur is de kweek van planten en dieren voor menselijke consumptie.

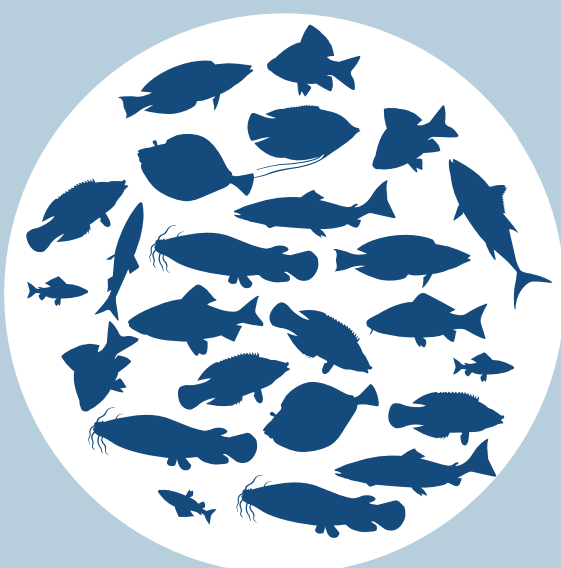
WAAROM HEBBEN WE AQUACULTUUR NODIG?

De vraag naar gezonde en duurzame vis neemt almaar toe, terwijl het aanbod uit de visserij stagneert of zelfs daalt door overbevissing.

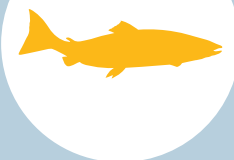
VINNIGE CIJFERS

- In 2013 voerden onze vissers 16.359 ton aan in de Belgische havens. Elke Belg kan zo 1,6 kg vis per jaar eten.
- Belgen consumeren 24 à 26 kg vis per jaar (we zijn afhankelijk van import en kweek).
- In Europa staat gemiddeld $\frac{3}{4}$ wildvangst en $\frac{1}{4}$ aquacultuur op het menu.

STELLING

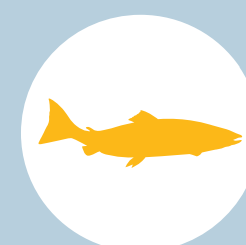
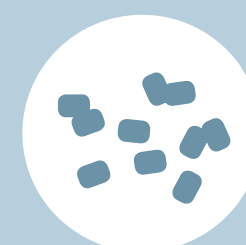


"Om **1 kg zalm** te kweken is **5 kg wilde vis** nodig."



FEITEN

Zalm is een carnivoor die zich boven in de voedselketen bevindt. Om zalm te kweken heb je dus andere vis onder de vorm van vismeel nodig die als voedsel dient. Vroeger kreeg een kweekzalm 5 kg wilde vis voorgeschoteld. Nu staat de aquacultuur al verder: een kweekzalm eet nog maar de helft zo veel wilde vis, de rest is nu van plantaardige oorsprong.



Maar ook dat is relatief: de pellets die een gekweekte zalm als voedsel krijgt, bestaan uit viskoppen, ingewanden, fileerafval, visolie en plantaardige olie.

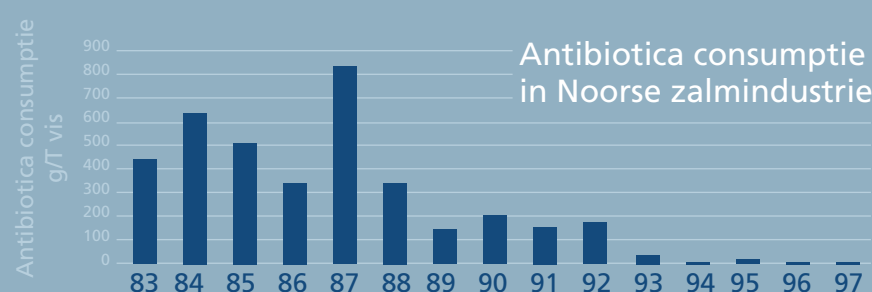
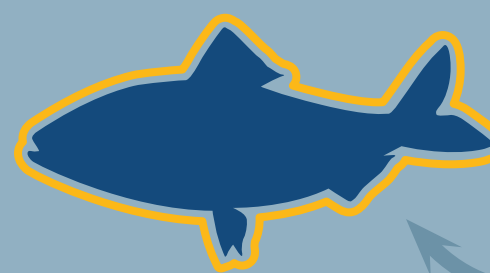
Nóg beter is gewoon minder carnivoren eten: carnivoren staan hoger in de voedselketen en zijn dus minder duurzaam. Probeer eens een karper, pangasius of tilapia, die is herbivoor.

STELLING

"Gekweekte vis zit vol **antibiotica**."



FEITEN

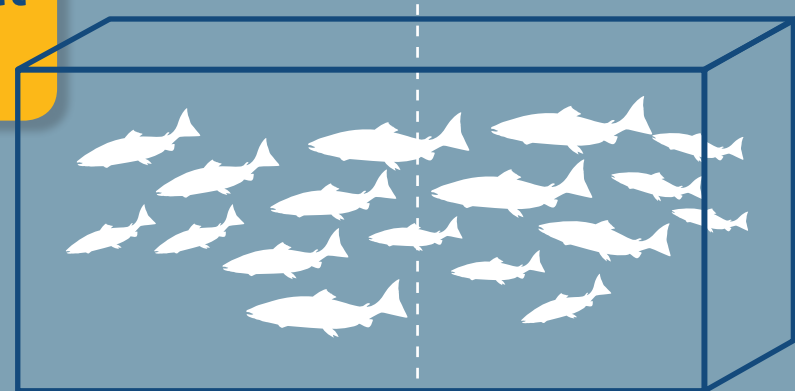


Vroeger kregen gekweekte vissen en schaaldieren heel wat antibiotica binnen om ziektes te bestrijden. Die antibiotica kwam samen met de vis op ons bord terecht: een ongezonde maaltijd! Gelukkig is het gebruik van antibiotica in de viskweek ondertussen vrijwel verbannen. Nu zetten kwekers sterk in op vaccinatie en probiotica.

Maar vooral de leefomgeving van de vissen is sterk verbeterd, waardoor ze minder snel ziek worden en dus ook geen antibiotica nodig hebben. Kwekers besteden nu meer aandacht aan grotere, hygiënischere viskooien en kiezen voor vissen die minder vatbaar zijn voor ziektes. Bovendien worden gekweekte vissen veel strenger gecontroleerd op antibiotica.

STELLING

"Aquacultuur heeft een **nefaste impact** op het milieu."



Organische filters



Opname inorganische nutriënten



Organisch afval

Zeekomkommers

Mosselen

Kelp

De meest milieuvriendelijke vorm van aquacultuur is het kweken van mosselen en oesters. Maar sommige vormen van aquacultuur, zoals vis- en garnaalkweek kunnen voor problemen zorgen, zowel in zee als aan land.

Gelukkig hebben kwekers steeds meer aandacht voor het milieu en zorgen ze voor speciale filters en planten in de bassins om waterverspilling of -vervuiling tegen te gaan, kappen ze minder mangroves weg om er kweekplaatsen te maken en gebruiken ze bacteriën om afvalstoffen op te nemen die vervolgens ook als visvoer dienen.

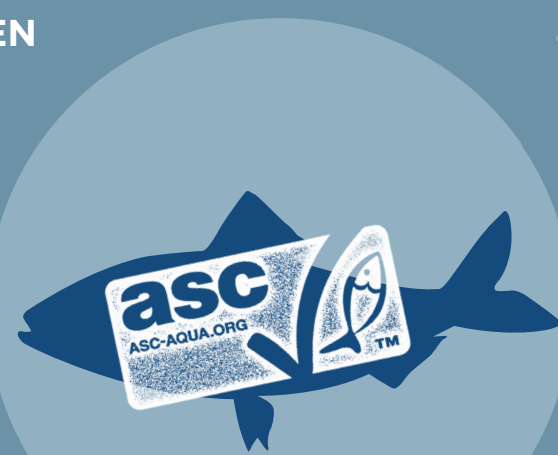
In zee ontwikkelt men een nieuw systeem waarbij recyclage het sleutelwoord is. Bijproducten (voedingsstoffen, afvalstoffen) van de ene kweek worden opgenomen door de andere. Wieren, oesters en zeekomkommers nemen stoffen op die uitgescheiden werden door vissen. Op die manier daalt de milieu-impact aanzienlijk.

STELLING

"Pangasius is een **rioolvis**."



FEITEN



Mensen zijn vaak niet geheel onrecht bezorgd over hoe een vis precies gekweekt wordt: de waterkwaliteit, het voedsel van de vissen, het gebruik van geneesmiddelen, hygiëne, werkomstandigheden en de lange afstanden waarover vis vervoerd wordt. Ook hierin zien we gelukkig een positieve evolutie.

Heel wat bedrijven hebben ondertussen een ASC-label met specifieke vereisten voor waterkwaliteit en het gebruik van antibiotica. Om dit label te behalen moeten kwekers zich aan strenge normen houden. Want een vis die niet 100% veilig is wordt ingetrokken voor hij op de markt komt.

